



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soya- og ingefærstekte eggenudler med spicy peanøtt- og koriandersalat og smilende egg

Smilende egg

4 stk egg

Soya- og ingefærstekte eggenudler

125 g eggenudler
½-1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pakke soya- og ingefærsaus

Friske grønnsaker

1 stk rød paprika
1 pakke vårløk
250 g kinakål og grønne bønner

Spicy peanøtt- og koriandersalat

1 bunt koriander
1 pakke peanøtter
½-1 pakke chiliflak
1 stk lime
🏠 1 ss olje

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Smilende egg:** Kok opp en kjele med vann til koking av eggene. Kok eggene i 6-7 minutter. Avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell og del dem rett før servering (se tips).
- 2 Soya- og ingefærstekte eggenudler:** Kok nudlene som anvist på pakken.
- 3 Friske grønnsaker:** Skyll og rens paprikaen og vårløken. Kutt paprikaen i strimler og grovhakk vårløken. Varm opp en stekepanne til høy varme og ha i litt olje. Stek paprikaen, vårløken og kinakålblendingen i omtrent 2 minutter under omrøring. Krydre grønnsakene med litt salt, og ha de over på en tallerken.
- 4 Soya- og ingefærstekte eggenudler, fortsettelse:** Sil vannet fra de kokte nudlene, og la de dampe fra seg i 2 minutter. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme og ha i ingefærblendingen og nudlene. Stek nudlene under omrøring i 1 minutt. Tilsett soya- og ingefærsausen og stek videre under omrøring i omtrent 2 minutter, eller til sausen har trukket godt inn i nudlene. Vend inn de stekte grønnsakene.
- 5 Spicy peanøtt- og koriandersalat:** Skyll og tørk korianderen. Riv korianderen grovt oppi en bolle og vend inn peanøttene, chiliflakene, 1 ss olje og litt limesaft. Del resten av limen i båter.
- 6** Server nudlene og grønnsakene med de smilende eggene, koriandersalaten og limebåtene.

Tips fra kokken: Mariner de kokte eggene i litt soyasaus en stund før servering for ekstra farge og smak.